

Les conseils  
techniques de....

Julien JEUNIAUX  
Agnès FAYET

# Julien Jeuniaux

## La gelée royale dans le sang



*Julien a 32 ans. L'apiculture est une reconversion surprenante pour ce tournaisien qui a commencé une carrière dans l'imagerie médicale avant de tomber amoureux des abeilles. Avec sa compagne Lucie, il a suivi les cours du rucher école des Amis unis de Wiers avec Jean-Luc Rochart il y a cinq ans. Ils ont vite été dans le bain avec leurs 14 ruches dès la première année ! L'intérêt mué en passion, Julien a suivi dans la foulée une spécialisation en élevage puis passé son examen de conférencier. Pour la gelée royale, il a suivi la voie royale : l'immersion totale de plusieurs mois chez un producteur du GPGR en France, Michel Waroude, apiculteur dans la Somme. Une manière de confronter directement la théorie à la pratique dans la cour des grands. Aujourd'hui, Julien dirige la société Bee&You et a 100 colonies dont une dizaine pour la gelée royale.*

### Parmi toutes les possibilités offertes par l'apiculture, pourquoi avoir choisi de produire de la gelée royale ?

Il existe encore peu de producteurs et j'aime beaucoup l'aspect technique que ça implique. Il faut de la rigueur, de la précision, de la minutie, de la patience. Je suis aussi très à cheval sur l'hygiène ce qui est une donnée fondamentale. Il y a aussi pas mal d'avantages lorsqu'on évalue l'aspect financier. Les investissements sont relativement réduits. On peut commencer avec peu de choses. Le matériel ne représente pas un gros investissement. Il faut du petit matériel (un picking, une spatule à gelée ou une pompe à vide selon le volume de production), un frigo à usage unique et un petit labo de 5 m<sup>2</sup>. C'est une activité qui permet aussi de bien connaître ses colonies. Quand on aime les abeilles, c'est idéal !

« En Belgique, être apiculteur n'est pas considéré comme un métier. Pourtant, chez les jeunes apiculteurs, il y a un potentiel et une envie. »

### Quand produit-on de la gelée royale ?

Pendant la période d'élevage, c'est-à-dire, en Belgique, de fin avril à fin juillet. Mais la production de gelée doit être complétée par la production de miel pour être économiquement rationnelle. On peut dire qu'un producteur de gelée royale est occupé comme un apiculteur mais que le travail est rythmé tous les 3 jours pendant la période de production de gelée.

« Celui qui a envie d'être beaucoup dans ses ruches, c'est de la gelée qu'il doit faire. »





## En quoi consiste le travail de l'apiculteur pour produire de la gelée royale ?

Le picking est une grosse part du travail. On greffe beaucoup plus que pour faire de l'élevage. Je greffe plus ou moins 700 larves à l'heure. Cela se fait en labo pour des raisons d'hygiène. 60 % du travail s'effectue en labo. Le reste, c'est au rucher que ça se passe. Ma journée de production commence tôt lorsque je me rends au rucher pour récupérer un cadre que j'ai placé 3 jours et demi avant dans une ruche pourvoyeuse de larves afin d'avoir de jeunes larves (de maximum 12 heures).

Ensuite je vais au labo pour le greffage. Quand c'est fait, je retourne au rucher avec les cupules pour faire la récolte. J'enlève les barrettes introduites 3 jours avant et je les remplace par des barrettes portant les nouvelles cupules. En même temps, je fais une rotation des cadres (tous les 6 jours). Je place un cadre de couvain ouvert du côté orphelin de la ruche et un cadre vide du côté où se trouve la reine. Cela permet de faire une vérification de l'état sanitaire des colonies et de contrôler l'essaimage. Une des principales difficultés est que les ruches doivent être populeuses. Il faut les maintenir à la limite de l'essaimage. Je reviens au labo avec les cupules récoltées. La cire est découpée (avant on parlait de « châtrage »). Je délarve les cupules en faisant attention à ne pas abîmer les larves pour ne pas contaminer la gelée. Cette étape peut être faite manuellement ou avec une pompe à vide en fonction du volume. La gelée récoltée est placée dans de gros pots et directement mise au frais. Là encore, cela peut se faire à la spatule ou à l'aspirateur en fonction du volume et du matériel que l'on peut s'offrir. Tous les instruments sont nettoyés à l'alcool, le labo est désinfecté (table, plan de travail, etc.) avant et après chaque greffage et extraction. Je vérifie et note le poids de ma récolte dans un cahier de suivi. Les cupules sont passées au karcher. Je fais ma mise en pots sur commande mais j'ai quand même un petit stock disponible prêt à la vente. Tout ce travail est fait directement au retour du rucher pour

éviter la perte de qualité du produit.

« Ce n'est pas réservé à une élite de l'apiculture. C'est à la portée de tout apiculteur minutieux et méthodique. »

## Quelles sont les réalités dont il faut avoir conscience ?

Il faut être vraiment intransigeant en ce qui concerne les risques sanitaires. On ne doit pas récolter la gelée dans les cupules abandonnées par les abeilles ou dans celles contenant des larves blessées. On ne récolte pas à la moindre suspicion. Il faut veiller aussi aux risques de fermentation. La gelée est un milieu acide mais très humide. La chaîne du froid doit être strictement respectée.

Ensuite, il y a des contraintes liées au calendrier. Quelles que soient les conditions météo, il faut aller au rucher tous les 3 jours !

Avec la gelée royale, la moindre erreur est payée cash. Erreur dans la technique apicole ou météo défavorable, on ressent tout immédiatement au niveau du volume de production.

« En apiculture, il faut se poser des questions, se former, réfléchir, chercher pour évoluer. Il faut remettre en question les calendriers et observer les conditions environnementales. »

## Quelles sont les bonnes conditions pour récolter de la gelée royale ?

Idéalement, il faut une petite humidité et de petites miellées. La Belgique a un climat idéal de ce point de vue ! L'influence des « mauvaises années » se fait moins ressentir que pour la production de miel. Par exemple pour ma première récolte, cette année, j'ai doublé mes objectifs de production en récoltant plus de 6 kilos. Le ratio d'abeilles est important également. La taille de la colonie compte moins que le nombre de nourrices. Il faut aussi une bonne souche d'élevage naturellement.

« Pour une ruche à gelée royale, il faut 3 ou 4 ruches à côté pour suppléer quand la ruche de production n'a plus envie d'élever. »





## Peut-on vivre de l'apiculture en Belgique ?

Oui, c'est possible selon moi mais il faut impérativement se diversifier. Pour l'instant le potentiel est sous-exploité. Beaucoup de jeunes apiculteurs pourraient en faire une activité économique mais ils manquent d'audace.

Des films comme « Des abeilles et des hommes » sont très contre-productifs par rapport à l'image de l'apiculteur professionnel. En Europe, on ne travaille pas comme certains apiculteurs américains peu respectueux des abeilles comme montré dans le film et très peu ont un millier de ruches. Nous ne sommes pas prêts à sacrifier nos abeilles pour ramasser de l'argent à tout prix (et heureusement !). Moi je veux connaître mes abeilles et c'est possible même à l'échelle d'un apiculteur professionnel. Pour vivre de la gelée royale, il faut 300 ruches pour la production de miel (4 tonnes) et de gelée

« L'apiculteur professionnel n'est pas un barbare des abeilles. »

(65/70 kilos). C'est mon objectif dans 3 ans. Cela implique de plus gros investissements que ceux engagés pour démarrer l'activité.

## Peux-tu parler de ton parcours pour la recherche d'investissements ?

Je fonctionne en auto-investissement. Je suis allée voir la Fédération des jeunes agriculteurs pour m'informer sur les aides agricoles (wallonnes, fédérales, etc.) mais je ne répondais pas à leurs conditions. Le certificat d'apiculture délivré par la Région Wallonne n'est pas reconnu comme diplôme agricole. Je n'avais pas les 2 ans d'expérience requis comme ouvrier agricole. J'ai effectué mon stage en France et ce n'est pas reconnu non plus. Je ne suis pas propriétaire de terres agricoles. Etc. Je n'ai pas trouvé d'aide à ce niveau. J'ai donc fait une demande de financement participatif avec parrainage de ruches sur la plate-forme KissKissBankBank pour démarrer Bee&You, ma société. Ça a bien fonctionné. Je visais 2700 euros et j'en ai obtenu 3415. Il a fallu passer par la rançon du succès : beaucoup de communication en amont puis l'envoi des miels aux parrains en aval. Et les fonds sont venus même de l'étranger puisque j'ai reçu 500 euros d'un



parrain aux Emirats Arabes Unis ! Aujourd'hui, je suis en couveuse d'entreprise. Cela me donne quelques avantages précieux pour démarrer mon activité. Je dispose du prêt d'un numéro d'entreprise et d'un numéro de TVA ainsi que du prêt d'une carte d'ambulant pour les marchés. Je reçois un accompagnement et une aide à la création de dossiers. Ils ont fait avec moi une analyse du projet et un plan financier. En couveuse, les chercheurs d'emploi sont aussi dispensés de la recherche tout en bénéficiant des allocations chômage. En bref, cela permet une phase de test de l'activité. En région wallonne, le Plan Air Bag met aussi le pied à l'étrier en proposant une somme de 12500 euros versée en 4 fois sur 2 ans. Il faut un peu étudier les sources de financement possibles.

## Outre les compétences apicoles, quelles compétences sont nécessaires selon toi pour devenir indépendant dans le cadre d'une activité apicole ?

Je dirais que ce sont les compétences nécessaires à n'importe quel indépendant aujourd'hui : marketing (image plus moderne de l'apiculteur), communication (réseaux sociaux, site internet, etc.), vente (démarchage des magasins, marchés, vente en ligne, etc.) et gestion de l'entreprise. J'ajouterais les conférences dans les sections et les cours dans les ruchers écoles pour se faire connaître. J'ajouterais aussi la nécessité de beaucoup communiquer sur le produit. La gelée royale ne bénéficie pas d'une image bien connue du consommateur. Il est donc nécessaire d'expliquer de quoi il s'agit, pourquoi la consommer. Il faut justifier le prix élevé du produit. C'est une vente plus compliquée.

Plus d'informations :

<http://www.beeandyou.be/>

Financement participatif : <https://www.kisskissbankbank.com/>

Et bientôt en Belgique une plate-forme dédiée à l'agriculture et à l'alimentation : <http://www.miimosa.be/>

Couveuse d'entreprise : <https://www.avomarc.be/>

Plan Air Bag : <https://www.leforem.be/particuliers/aides-financieres-creation-activite-independant-airbag.html>

Section Les amis unis et rucher école de Wiers : <http://www.lesamisunis.be/>

Michel Waroude : [http://www.cari.be/medias/abcie\\_articles/112\\_horsdessentiersbattus.pdf](http://www.cari.be/medias/abcie_articles/112_horsdessentiersbattus.pdf)

### MOTS CLÉS :

gelée royale, économie, apiculture professionnelle, installation

### RÉSUMÉ :

conseils techniques d'un jeune producteur de gelée royale belge